RECETTES ET PHOTOS : BIEN DE CHEZ NOUS

Menus de fête

Les fêtes… pour beaucoup, une source de stress ; pour d'autres, des jours entiers de plaisir culinaire. Pour vous aider à faire votre choix, nous vous proposons ci-dessous quelques menus festifs et simples avec lesquels vous pourrez régaler vos clients pendant la période des fêtes de fin d'année.

MENU DE FÊTE POUR LES GOURMANDS

Huîtres gratinées sauce champagne

Poulet mariné farci aux figues et aux châtaignes

Mousse au chocolat avec crumble au lard

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe de chicons aux amandes effilées grillées

Boulettes à la sauce aux champignons des bois, racine de persil mijotée et patate douce

Sorbet à la poire et au citron

MENU DE FÊTE POUR LE CITOYEN DU MONDE

Soupe de chou-fleur à l'indienne avec maquereau mariné

Taquitos à l'effiloché de lapin, sauce au fromage

Clafoutis aux pommes



Huîtres gratinées sauce champagne

Ingrédients

- 12 huître d'Ostende
- 1 échalote
- 0,25 botte de persil
- 1 dl de crème
- 1 dl de crème
- 1 jaune d'œuf
- 2,50 cl de champagne
- 2 citrons
- 1 c à s de beurre

Préparation

Préchauffez le four en position gril.
Ouvrez les huîtres à l'aide d'un couteau à huîtres et détachez-en la chair, que vous réservez. Récoltez le jus de huîtres.
Pelez et émincez l'échalote. Faites fondre un peu de beurre dans un poêlon et faites-y revenir l'échalote.
Déglacez avec un trait de champagne et ajoutez le jus des huîtres filtré. Poivrez et laissez l'alcool s'évaporer.
Ajoutez 1 dl de crème à la sauce.
Ôtez du feu, laissez refroidir et ajoutez quelques gouttes de jaune d'œuf battu pour lier la sauce.
Filtrez la sauce puis ajoutez la crème fouettée.
Présentez une huître dans chacune des demi-coquilles. Déposez celles-ci sur une lèchefrite et nappez d'un peu de sauce.
Faites griller les huîtres 5 minutes au four jusqu'à ce qu'elles dorent en surface.
Servez avec quelques brins de persil plat et accompagnez de quelques quartiers de citron.



Poulet mariné farci aux figues et aux châtaignes

Ingrédients

1 poulet	
sel & poivre	
8 figues	
Pour la garniture	**Pour la marinade**
2 échalotes (émincées)	100 ml de vinaigre balsamique
3 gousses de gousses d'ail	2 c à s de Moutarde Tierenteyn
350 g de champignons bruns	1,50 c à s d'huile d'olive
1 c à s de thym	2 c à s de miel
300 g de châtaignes précuites	2 c à s de sauge, hachée
2 c à s d'huile d'olive	2 gousses d'ail
2 c à s de vinaigre balsamique	

Préparation

Préparez la marinade

Dans un bol, mélangez le vinaigre balsamique avec la moutarde, 1,5 c à s d'huile d'olive, le miel, la sauge et l'ail. Réservez.

Préparez la farce

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'ail et l'échalote émincés. Assaisonnez avec du poivre et du sel.

Ajoutez les champignons de Paris et le thym et faites cuire pendant 5 minutes.

Ajoutez les cuillères à soupe de vinaigre balsamique et laissez mijoter encore 5 minutes. Laissez refroidir. Mélangez finement les châtaignes dans un bol avec les champignons tièdes pour obtenir une farce grossière.

Et puis

Préchauffez le four à 180 °C. Farcissez le poulet avec la farce aux champignons et aux châtaignes et placez-le dans un plat à four graissé. Badigeonnez le poulet de marinade et réservez le reste de la marinade. Mettez le poulet au four et faites-le cuire pendant 75 à 90 minutes, en fonction de son poids (comptez environ 60 minutes par kilogramme).

À mi-cuisson, badigeonnez à nouveau le poulet avec la marinade. Si le poulet devient trop foncé, couvrez-le légèrement avec du papier aluminium. Ajoutez les figues coupées en quartiers dans le plat pendant les 30 dernières minutes de cuisson et versez le reste de la marinade dessus. Retirez le poulet du four et laissez-le reposer pendant 10 minutes. Coupez le poulet en morceaux et disposez-les sur un plat de service. Versez le jus de cuisson et les figues dessus.

Conseil : le poulet est cuit à point lorsque la température à cœur dans la partie la plus épaisse de la cuisse atteint au moins 72 °C. Si vous n'avez pas de thermomètre, le jus doit être clair lorsque vous piquez la viande.

Servir avec une purée de panais ou de céleri-rave.



Mousse au chocolat avec crumble au lard

Envie d'un dessert qui sort un peu de l'ordinaire ? Cette mousse au chocolat avec crumble au lard allie la douceur onctueuse du chocolat au croquant salé du lard croustillant.

Une expérience gustative audacieuse, idéale pour impressionner vos invités. Un dessert à essayer absolument.

Ingrédients

8 blancs d'œufs
chocolat noir
2 cuillères à soupe de sucre glace
2 tranches de bacon

Préparation

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre. Laissez-le refroidir légèrement avant de l'utiliser. Battez les blancs d'œufs en neige avec le sucre glace. Incorporez délicatement le chocolat fondu aux blancs d'œufs à l'aide d'une spatule. Laissez prendre au moins 30 minutes au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180 °C.

Disposez le bacon sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-le griller au four pendant 7 à 10 minutes. Laissez-le refroidir sur du papier absorbant, réduisez-le en miettes fines dans un mortier ou hachez-le finement à l'aide d'un couteau de cuisine. Répartissez la mousse au chocolat dans de jolies assiettes, en utilisant éventuellement une cuillère à glace pour former des boules. Garnissez la mousse au chocolat de lard émietté et, si vous le souhaitez, de quelques fruits de saison.



Soupe de chicons aux amandes effilées grillées

Il fait frisquet dehors ? Réchauffez-vous autour d'un bon bol de soupe aux chicons, dont le délicat fumet se voit rehaussé par le zeste de citron et les amandes effilées grillées.

Ingrédients

- 500 g de chicons
- 1 pomme de terre farineuse
- 2 c à s de beurre
- 1 oignon
- 1 L de bouillon
- 15 ml de miel
- 100 g d'amandes effilées
- 200 ml de crème
- 1 citron (zeste)
- 1 brin d'origan
- poivre & sel

Préparation

Pelez la pomme de terre et coupez-la en dés. Détaillez les chicons en fines lanières.

Faites frire l'oignon dans une cuillère à soupe de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez ensuite ¾ des chicons et faites-les revenir quelques instants avec l'oignon. Déglacez avec le bouillon. Portez à ébullition.

Ajoutez la pomme de terre et laissez frémir pendant 15 minutes. Faites revenir le reste des chicons dans le reste de beurre. Salez et poivrez et ajoutez quelques cuillerées de miel. Laissez légèrement caraméliser.

Faites griller les amandes effilées jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez-les sécher sur du papier essuie-tout et réservez.

Mixez la soupe au mixeur plongeur et faites-la à nouveau bouillir. Incorporez la crème et mélangez jusqu'à ce que la soupe soit bien lisse. Salez et poivrez.

Versez la soupe dans 4 bols. Garnissez de chicons poêlés, d'amandes effilées, de zeste de citron et d'un brin d'origan. Servez bien chaud. Délicieux avec un morceau de pain.



Boulettes à la sauce aux champignons des bois, racine de persil mijotée et patate douce

Ingrédients

4 racines de persil	**Pour les boulettes**
2 patates douces	6 vieux pistolets
1 brin de thym	250 ml de lait entier
1 cuillère à soupe d'huile d'olive	50 g d'épinards
poivre	2 échalotes
sel	1 cuillère à soupe de beurre
8 feuilles d'épinards	5 œufs
Pour la sauce	1 pincée de sel
2 échalotes	50 g de Brugge Oud
2 gousses d'ail	4 cuillères à soupe de chapelure
1 brin de thym	
1 brin de romarin	
600 g mélange de champignons	
2 cuillères à soupe de beurre	
1 cuillère à soupe de miel	
1 petite bouteille de bière d'abbaye belge au choix (Chimay, Rochefort, Westmalle, Orval ou Corsendonck)	
400 ml de bouillon de légumes	

Préparation

Préparer les boulettes

Émincez finement l'échalote et faites-la revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Faites chauffer le lait. Émiettez les petits pains aussi finement que possible et versez le lait chaud dessus. Incorporez-y l'échalote revenue. Battez les œufs avec un peu de sel et ajoutez-les également au mélange de pain. Lavez les épinards, essorez-les et ciselez-les finement. Incorporez les épinards, le fromage râpé et la chapelure au mélange de pain, pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte et laissez reposer environ 20 minutes. Si le mélange est encore trop collant, vous pouvez toujours ajouter un peu de chapelure. Formez des boulettes de 6 à 8 cm de diamètre et laissez-les reposer à nouveau un moment. Faites cuire les boulettes dans de l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface.

Pendant ce temps, préparez la sauce et les légumes mijotés ; ensuite, retirez les boulettes de l'eau à l'aide d'une écumoire et laissez-les égoutter un instant.

Préparez la sauce

Coupez les champignons des bois en lamelles. Épluchez les échalotes et l'ail, puis émincez-les finement. Faites-les revenir dans un peu de beurre, avec les champignons, le thym et le romarin. Déglacez avec la bière et le bouillon de légumes, puis laissez réduire environ 15 à 20 minutes. Retirez le thym et le romarin, puis assaisonnez avec un peu de miel, du poivre et du sel.

Pour les légumes

Épluchez la racine de persil et la patate douce, puis coupez-les en petits dés. Faites chauffer un petit poêlon avec de l'huile d'olive et faites-les revenir brièvement ; ajoutez un filet d'eau et une branche de thym, puis laissez cuire encore un peu à feu doux. Assaisonnez avec du poivre et du sel.

Finition Servez les boulettes accompagnées des légumes sautés et de la sauce aux champignons, puis parsemez de quelques feuilles d'épinards frais.



Sorbet à la poire et au citron

Ingrédients

800 g de poires mûres
1 citron
150 g de sucre
150 ml d'eau
4 feuilles de menthe

Préparation

Pelez et épépinez les poires. Coupez-les en morceaux.

Faites bouillir l'eau avec le sucre. Laissez réduire 3 minutes.

Ajoutez les poires et laissez-les cuire 2 minutes dans le sirop. Ôtez la casserole du feu et laissez le tout refroidir.

Ajoutez le jus d'1 citron et mixez le tout pour obtenir un mélange très onctueux.

Faites turbiner à la sorbetière pendant 30 minutes. Laissez prendre au congélateur pendant au moins 1 h.

Conservez au congélateur.



Soupe indienne au chou-fleur et au maquereau mariné

Ontdek de rijke smaken van India met deze bloemkoolsoep. De toevoeging van gekruide makreel van bij ons geeft een twist aan dit gerecht. Een culinaire reis die je niet wilt missen.

Ingrédients

1 oignon	**Pour la finition**
2 gousses d'ail	1 citron confit (zeste)
beurre à cuire	2 c à s sirop de gingembre
500 g de choux-fleurs	0,50 citron vert (jus)
500 ml de lait	1 piment rouge
1 cube bouillon de légumes	1 c à s graines de sésame
0,50 c à c de cumin	100 g de pois gourmands
0,50 c à c de coriandre	150 g de maquereau (fumé)
0,50 c à c de curcuma	1 échalote
0,50 c à c de gingembre	poivre
0,50 c à c de sel	sel

Préparation

Faire mariner le maquereau et les légumes Hacher finement le zeste du citron confit. Mélanger avec le sirop de gingembre, le jus de citron vert, le piment émincé et les graines de sésame. Coupez les pois mange-tout en deux dans le sens de la longueur. Émiettez le maquereau en gros morceaux. Mélangez les pois mange-tout et le maquereau avec la marinade au citron. Laissez mariner 15 minutes.

Pendant ce temps, préparez la soupe Émincez l'oignon et hachez finement l'ail. Coupez le chou-fleur en petits morceaux. Faites revenir l'oignon et l'ail émincés dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez ensuite les bouquets de chou-fleur et faites-les revenir quelques instants. Ajoutez le lait, le cube de bouillon, les herbes séchées et le sel. Complétez avec de l'eau jusqu'à ce que le chou-fleur soit juste recouvert, puis laissez mijoter 10 minutes. Mixez ensuite finement.

Finition Répartissez la soupe dans des bols et garnissez-la des légumes marinés et du maquereau.



Taquitos à l'effiloché de lapin, sauce au fromage

Ingrédients

Voor het konijn	Pour les tortillas
1 lapin entier, en morceaux	40 g de beurre
250 ml de bière	40 g de farine
50 ml de sauce barbecue	250 ml de lait
1 cube de bouillon de poule	200 ml de bouillon de poule
250 ml d'eau	150 g de Brugge râpé
1 gousse d'ail	8 grands wraps
1 feuille de laurier	noix de muscade
2 brins de thym	poivre & sel
1 brin de romarin	persil plat
poivre & sel	

Préparation

Préparez la viande

Dans une cocotte, portez à ébullition les morceaux de lapin avec la bière, la sauce barbecue, le cube de bouillon de poule, l'eau, la gousse d'ail pressée, la feuille de laurier, le thym, le romarin et une pincée de poivre et de sel.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 2 h. Lorsque la viande se détache des os, désossez-la complètement. Effilochez la chair puis remettez-la dans la cocotte. Faites attention aux petits os fins. Laissez la sauce encore réduire quelques instants. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

Préparez la sauce

Faites fondre le beurre dans un poêlon et ajoutez la farine. Remuez sur le feu pendant 1 minute. Versez peu à peu le lait et le bouillon, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce épaississe et devienne homogène.

Ajoutez le fromage râpé, mais réservez-en un peu pour le gratin. Mélangez bien, salez et poivrez. Ôtez le poêlon du feu.

Farcissez les tortillas

Préchauffez le four à 195 °C. Versez une fine couche de sauce au fromage dans le fond d'un plat à gratin. Déposez 2 à 3 cuillères à soupe d'effiloché de lapin sur les wraps, roulez-les et déposez-les dans le plat à gratin. Nappez avec le reste de sauce au fromage et de Brugge râpé.

Et enfin Mettez le plat à gratiner pendant 25 minutes au four préchauffé à 195 °C.



Clafoutis aux pommes

Vos papilles ne résisteront pas à ce clafoutis aux pommes : de savoureuses pommes baignant dans une pâte légère et moelleuse. Un délicieux dessert à déguster après chaque repas.

Ingrédients

3 pommes, Golden
3 œufs
60 g de cassonade de candi
100 g de farine type 00
140 ml de lait
140 ml de crème
20 g de beurre fondu
sel
beurre

Préparation

Beurrez une poêle résistante au four d'environ 22 cm de diamètre.

Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Détaillez chaque quartier en fines lamelles d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Disposez-les au fond de la poêle.

Préchauffez le four à 190 °C. Fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine tamisée et le sel et continuez à fouetter jusqu'à éliminer tous les grumeaux. Ajoutez le beurre fondu, puis le lait et la crème. Fouettez jusqu'à obtention d'une pâte liquide. Versez celle-ci sur les pommes et enfournez la poêle pour environ 45 minutes de cuisson, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Saupoudrez éventuellement le clafoutis de sucre impalpable. Un délice aussi bien chaud que froid.